

Kurpian Smoked Porter

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **30**
- SRM **37.4**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (31.3%)	80 %	16
Ziarno	wędzony bestmalz	1 kg (15.6%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (15.6%)	80 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (15.6%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.9%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.9%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	5 min	10 %
---------------------------	---------	------	-------	------

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Notatki

- * Warka I:
warzenie: ???.?.2021
cicha: ???.?.2021
rozlew: ???.?.2021
Dodatki: płatki dębowe macerowane w whisky, tonka (1 ziarno na tydzień), łuska kakaowca do zacierania

Wersja Kurpian:
Dodatek jałowca
6 maj 2021, 13:23